

GOURGASSE



IGP COTEAUX D'ENSERUNE

CÉPAGES:

Assemblage de 50% de Marselan, 30% de Sciccareddu et de 20% de Petit Verdot, élevé pendant 18 à 24 mois en fût de chêne Français de 225 litres ou 300 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Doté d'une obsédante robe grenat sombre et intense avec des reflets violines ;

Ce vin de grande garde possède une intensité et une complexité au nez assez rare , mêlant des senteurs de cerises et de pruneaux se prolongeant longuement sur des notes délicatement boisées et épicées . L'attaque de bouche est ronde et riche, les tanins sont puissants mais remarquablement fondus , participant ainsi au superbe équilibre de ce vin .

La fraîcheur marquante soutient une belle longueur en bouche, ce grand vin se doit d'être carafé pour en apprécier toutes les subtilités...

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à pleine maturité 14° de moyenne.

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule à l'aube.

La fermentation alcoolique va durer 8 à 10 jours pendant lesquels vont se succéder d'intenses séances de délestages et turbo-pigeage.

La Température de fermentation sera maintenue entre 27° et 30°

Ensuite une macération longue de 28 JOURS SERA effectuée avec malo sous marc .

Le vin sera ensuite élevé pendant 18 à 24 mois en Fût de Chêne

Une légère filtration précédera la mise en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Pour apprécier pleinement ce vin, un carafage est recommandé. Servir autour de 18°C.



Domaine de la Gourgasse Neuve
Marcel Iché

Traverse de Colombier, 34500 Béziers

Tél : 04 67 49 91 44 - Port : 06 13 30 32 51

contact@domaine-gourgasse.fr

www.domaine-gourgasse.fr

* Sud de France

